

ŠTAJERSKA KISLA JUHA

1 ½ kg svinjine
1 čebula
4 stroki česna
2-3 korenčki
celi poper
lovor
majaron
timijan
½ kg krompirja
kis po okusu



Meso narežemo na kocke, pridamo seseklano čebulo, vse začimbe in damo kuhat. Dodamo še na kolobarje narezano čebulo. Ko je meso še napol mehko, dodamo še na krlje narezan krompir. Juho zgostimo s podmetom in okisamo. Potresemo jo s peteršiljem. Po želji ji lahko na koncu dodamo tudi kisló smetano.